

Seminario ECM FAD Sincrono: **SEAFOOD INDUSTRY ACADEMY 2025: LE INFORMAZIONI LUNGO LA FILIERA**

Provider standard: Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" – 925

Partner: Assoittica Italia

ID Evento ECM: 454674

Responsabili Scientifici:

- **Giuseppe Palma** – Segretario Generale – Assoittica Italia;
- **Francesca Barchiesi** – CRN Controllo Microbiologico Chimico Molluschi Bivalvi - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **Giovanni Granitto** – Direzione Generale dell'igiene e della sicurezza alimentare – Ministero della Salute.

PRESENTAZIONE:

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" e l'Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche - Assoittica Italia, hanno predisposto il percorso di formazione «Seafood Industry Academy 2025», un ciclo di incontri on-line per l'aggiornamento degli operatori del comparto ittico, programma articolato in n. 3 seminari.

Al fine di consentire la massima fruibilità delle diverse figure professionali coinvolte, con particolare attenzione agli Operatori del Settore Ittico, che potrebbero essere interessati unicamente ad una parte della formazione, il percorso formativo è stato diviso in tre Seminari accreditati ECM singolarmente:

Seminario 1 - "Le informazioni lungo la filiera" -

Seminario 2 - "La sicurezza alimentare nella filiera"

Seminario 3 - "la gestione aziendale lungo la filiera" -

La partecipazione ai tre Seminari è indipendente, gratuita, ed è riservata alle figure professionali che operano nell'ambito del Servizio Sanitario nazionale ed alle aziende aderenti ad Assoittica, pertanto, ogni professionista potrà iscriversi al/ai Seminario/i di interesse, nell'ottica di assicurare alle aziende il confronto diretto, l'analisi di specifiche questioni, anche alla luce delle nuove sfide imposte dalle emergenze.

Metodologie didattiche: saranno utilizzate le principali metodologie didattiche impiegate per la formazione. Relazioni e discussioni si alterneranno durante l'evento con la finalità di facilitare la condivisione di diverse esperienze e contestualizzare i contenuti tecnico-specialistici all'ambiente lavorativo dei partecipanti.

TIPOLOGIA FORMATIVA: Formazione a distanza sincrona – all'interno della piattaforma fad.izsum.it

INIZIO SEMINARIO: 11 giugno 2025

FINE SEMINARIO: 09 luglio 2025

ORE FORMATIVE: n. 10 ore

CREDITI ECM ASSEGNATI: 15

PARTECIPANTI: n. 250

OBIETTIVO ECM: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate (23)

ACQUISIZIONE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI: acquisire nozioni relativamente agli aspetti igienico sanitari di filiera nel rispetto della normativa Nazionale e Comunitaria.

DESTINATARI: Il Seminario è riservato alle aziende aderenti ad Assoittica Italia ed alle figure professionali operanti nell'ambito del Sistema Nazionale Sanitario

Categorie Professionali accreditate ECM:

- ✓ **MEDICO VETERINARIO:** tutte le discipline
- ✓ **BIOLOGO:** disciplina Biologo
- ✓ **CHIMICO:** disciplina: Chimica
- ✓ **FARMACISTA:** tutte le discipline
- ✓ **TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO:** tutte le discipline
- ✓ **TECNICO SANITARIO DI LABORATORIO BIOMEDICO** tutte le discipline
- ✓ Altre figure professionali non aventi obbligo dei crediti formativi ECM

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: Evento a titolo gratuito

MODALITA' DI ISCRIZIONE: registrazione attraverso il portale formazione.izsum.it Per la partecipazione è fondamentale che ciascun discente si colleghi alla piattaforma individualmente con le credenziali personali e per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato

MATERIALE DIDATTICO: slide delle relazioni ed altro eventuale materiale fornito dai docenti

STRUMENTI DI VALUTAZIONE CORSO:

- ✓ Questionario di gradimento online;
- ✓ Verifica differita dell'apprendimento con questionario on-line a risposta multipla con doppia randomizzazione delle domande e risposte ad ogni tentativo, da effettuare **entro tre giorni dalla conclusione del Seminario**

IL RILASCIO DEI CREDITI ECM SARA' SUBORDINATO:

- 1- Presenza in videoconferenza negli orari indicati nel programma formativo di seguito dettagliato: almeno 90% del monte orario (assenza massima consentita al Seminario 60 minuti)
- 2- Superamento della prova di verifica di apprendimento. Pertanto, è obbligatorio compilare il **questionario di valutazione** dell'apprendimento **entro il giorno 12 luglio 2025 e raggiungere** almeno la soglia del **75%** delle risposte esatte; cinque tentativi permessi, la possibilità di ripetere il test di apprendimento è condizionata alla visualizzazione dell'intera registrazione del Seminario per ogni tentativo.
- 3- Compilazione del questionario di gradimento entro il 12 luglio 2025;

PROGRAMMA SEMINARIO
LE INFORMAZIONI LUNGO LA FILIERA

Tutor tecnici: Gian Luca Giappichini - Elisabetta Piccin UOS VD Formazione e Centro di Documentazione Scientifica IZSUM			
ORARIO	RELAZIONE	DOCENTE	DATA
14:00 – 15:00	Apertura del Seminario Introduzione agli obiettivi formativi della giornata	Giuseppe Palma Assoittica Italia	11 giugno 2025
15:00 – 16:00	Le innovazioni introdotte dal Decreto Ministeriale inerente “Elenco delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale”		
16:00 – 16:10	Pausa		
16:10 – 17:10	L’etichettatura: le interazioni del Reg. (UE) 1169/11 con la normativa di settore.	Giuseppe Palma Assoittica Italia	
14:30 – 14:45	Apertura dei lavori Introduzione agli obiettivi formativi della giornata	Giuseppe Palma Assoittica Italia	18 giugno 2025
14:45 – 15:45	L’etichettatura dei prodotti ittici ai sensi del Reg. (UE) 1379/2013.		
15:45 – 16:00	Pausa		
16:00 – 17:00	Cosa cambia con l’entrata in vigore del Reg. (UE) 2842/2023 per il Reg. (CE) 1224/2009	Giuseppe Palma Assoittica Italia	
14:30 – 14:45	Apertura dei lavori Introduzione agli obiettivi formativi della giornata	Paolo Caricato Directorate General for Health and Food Safety – Food Hygiene, Feed and Fraud - European Commission	25 giugno 2025
14:45 – 15:45	La corretta compilazione dei certificati sanitari per l’importazione dei prodotti ittici.		
15:45 – 16:00	Pausa		
16:00 – 17:00	Nuovi sistemi di maturazione dei prodotti ittici: opportunità e possibili rischi	Raffaele Marrone Università degli Studi di Napoli Federico I	
14:30 – 14:45	Apertura dei lavori Introduzione agli obiettivi formativi della giornata	Giuseppe Palma Maria Pintavalle Assoittica Italia	02 luglio 2025
14:45 – 15:45	Etichettatura nutrizionale e claim nutrizionali: come valorizzare le produzioni ittiche.		
15:45 – 16:00	Pausa		
16:00 – 17:00	La corretta informazione del consumatore: responsabilità degli operatori del settore e profili sanzionatori	Francesco Aversano – Università degli Studi di Napoli Federico II	

14:30 – 14:45	Apertura dei lavori Introduzione agli obiettivi formativi della giornata	Maria Chiara Moffa Gruppo Maurizi s.r.l.	09 luglio 2025
14:45 – 15:45	Linee guida sull’etichettatura degli imballaggi ai sensi dell’articolo 219 comma 5 del D. lgs 152/2006		
15:45 – 16:00	Pausa		
16:00 – 17:00	La sicurezza alimentare diventa cultura: il nuovo Reg. (UE) 382/2021 che modifica il Reg. (CE) 852/04.	Chiara Marinuzzi Studio legale Avv. Gaetano Forte	

DOCENTI:

FRANCESCO AVERSANO – Professore associato – Dipartimento di Agraria- Università degli Studi di Napoli “Federico II”

PAOLO CARICATO – Directorate General for Health and Food Safety – Food Hygiene, Feed and Fraud – European Commission.

CHIARA MARINUZZI – Studio Legale Avv. Gaetano Forte;

RAFFAELE MARRONE – Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni animali - Università degli Studi di Napoli Federico II;

MARICA CHIARA MOFFA – Regulatory Affairs Expert - Gruppo Maurizi s.r.l.;

GIUSEPPE PALMA – Segretario Generale – Assoittica Italia;

MARIA PINTAVALLE – Ufficio nutrizione e Salute – Assoittica Italia.

PER INFORMAZIONI: UOS.VD Formazione e Centro di Documentazione Scientifica

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche “Togo Rosati” Via Salvemini, 1 06126 Perugia Tel.: e-mail: formazione@izsum.it

Telefono +39 075 343295-257-260 **Sito web:** <https://www.izsum.it/> <https://formazione.izsum.it/eventi>

ASSISTENZA TECNICA: È garantito un servizio di assistenza tecnica costante ai docenti e discenti via mail: **Email:** assistenza_formazione_izsum@invisiblefarm.it o telefonicamente: **Telefono: 030 7776307** *Il servizio help desk è operativo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e della 14.00 alle 17.00.*

Riferimenti Bibliografici - Base giuridica:

- **REG. (CE) N. 852 del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **REG. (CE) N. 853 del 29 aprile 2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **REG. (CE) N. 178 del 28 gennaio 2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della Sicurezza Alimentare.
- **REG. (CE) N. 2073 del 15 novembre 2005** sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **REG. (UE) N. 915 del 25 aprile 2023** relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006.
- **REG. (CE) N. 1069/2009 del 21 ottobre 2009** recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale).
- concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari".
- **REG. (UE) N. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **Regolamento (UE) n. 1379/2013** del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio.
- **DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 32** "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117".
- **REG. (UE) 2023/2842** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 novembre 2023, che modifica i regolamenti (CE) n. 1224/2009, (CE) n. 1967/2006 e (CE) n. 1005/2008 del Consiglio e i regolamenti (UE) 2016/1139, (UE) 2017/2403 e (UE) 2019/473 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i controlli nel settore della pesca.
- **Decreto prot. 0175216 del 16 aprile 2025**, avente ad oggetto "Modalità di attuazione delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale".